

NOWOŚĆ

ButterSpender

Dystrybutor Masy



- Znaczne oszczędności przez eliminację dotychczasowych mini opakowań masła
- Aktywna ochrona środowiska i zrównoważony rozwój ekologiczny
- Miękkie masło, gotowe do rozsmarowania, apetyczne i świeże
- Perfekcyjna higiena chroniąca żywność
- Prosta obsługa oraz czyszczenie urządzenia



**ZALECANE przez Federalne Stowarzyszenie
Inspektorów Żywności w Niemczech**

**Masło w małych porcjach.
Wystarczy nacisnąć przycisk.**

www.123gastro.pl

Dystrybutor Masła – po co?

Znają to Państwo?



*Już niebawem w UE
zacznie obowiązywać
zakaz sprzedaży
plastikowych
przedmiotów
jednorazowego
użytku.*



Często, masło w bufetach śniadaniowych przedstawia smutny wręcz nieapetyczny widok. Bywa ono za twarde lub za miękkie, zapakowane w drogie, plastikowe i obciążające środowisko naturalne mini-opakowywania. W przeciwnym wypadku pływa ono w misce z wodą, pomiędzy kostkami lodu. Do tego dochodzi brak wymaganej przez prawo higieny żywności związanej z masłem (HACCP).

Koniec z tym!

**Perfekcyjnie ukształtowana porcja
masła po przyciśnięciu przycisku!**

Nareszcie masło, takie jak ma być:

Apetycznie świeże, gotowe do rozsmarowania,
sensacyjne w smaku i do tego tanie.

Dystrybutor Masła gwarantuje zadowolnie gości,
ochronę środowiska naturalnego
oraz higienę.



Główne korzyści z posiadania Dystrybutora Masła



Ekonomia

Krótki czas amortyzacji kosztów zakupu urządzenia wynikający z obniżenia kosztów zakupu masła oraz znaczącej redukcji jego konsumpcji.



Higiena

Poprzez stałe chłodzenie, łatwe czyszczenie oraz ochronę, przed wpływami z zewnątrz spełniamy warunki, których wymagają przepisy prawa żywnościowego.



Smak

Apetyczne, świeże kawałki masła za przyciśnięciem guzika! Dobrze rozsmarowują się, w perfekcyjnej temperaturze o śmietankowo - kremowym smaku. Takie powinno być masło!



Ekologia

Plastikowe mini opakowania po masle są wyeliminowane. Nie ma odpadów masła a zużycie masła maleje.

Obsługa urządzenia

- Elektroniczne sterowanie (stałe chłodzenie), gwarancją zachowania bezpieczeństwa żywności i eliminacją zagrożeń (HACAP)
- Trzy pojemniki ze stali nierdzewnej o pojemności 1500g = 120 porcji. Pojemniki napełnia się masłem (np. 6x250 g) i przechowuje się je w chłodni w temperaturze $4^{\circ} \div 8^{\circ}\text{C}$.
- Przed otwarciem bufetu pełny pojemnik z masłem zostaje wstawia się do urządzenia. Po przyciśnięciu guzika ButterSpender wyda apetycznie świeżą małą porcję masła o perfekcyjnej konsystencji bezpośrednio na talerz.
- Wymiana pojemnika z masłem jest proste i szybkie.
- Po zamknięciu bufetu pojemnik z masłem należy wyciągnąć z urządzenia i wstawić do chłodni. Następnego dnia może być ponownie użyty. Nigdy więcej nie będą Państwo musieli wyrzucać pozostałych w bufecie resztek masła. To prowadzi do oszczędności pieniędzy i ochrony środowiska.



Użyć można każdego ogólnie dostępnego masła.



Więszy zysk za JEDNYM naciśnięciem przycisku!

Eliminacja małych porcji oznacza znaczną redukcję kosztów. W zależności od liczby gości, może być to kilkaset złotych miesięcznie. Dystrybutor Masła nie tylko szybko zarabia na sobie, ale przede wszystkim zwiększa efektywność operacyjną od pierwszego dnia pracy.

Obniżone koszty przez redukcję ubytków, koniec z usuwaniem resztek masła.

Dystrybutor Masła oszczędza pieniądze, chroni naturalne środowisko, zapobiega marnotrawstwu dzień po dniu! To Twój dodatkowy zysk!

Hotel dowolnej kategorii, Hostel? Stołówka? Klinika? Sanatorium? Statek turystyczny? Wszędzie tam gdzie podawane jest masło w bufecie, gdzie liczy się zadowolenie gości, gdzie istnieje troska o higienę i ochronę środowiska naturalnego, tam idealnie nadaje się nasze urządzenie do porcjowania masła.

Chętnie ustalimy wspólnie z Państwem indywidualny potencjał maksymalizacji zysków.

Wybrane referencje



Frankfurt (D), 5*



Berlin (D), 4*



Monachium (D), 4*



Frankfurt (D)



Zurych (CH)



Duisburg (D), 3*



Niemcy & Austria



Bonn (D), 4*



Genting Dream

World Dream

Kontakt z nami

Nagrody

Międzynarodowe Targi Wynałazczości w Norymberdze



złoty medal



Międzynarodowe Targi Wynałazczości w Genewie



Nagroda publiczności oraz złoty medal „z największymi rekomendacjami jury”



Dystrybutor w Polsce

www.123gastro.pl

Bronisze/Jawczyce, ul. Piastowska 65,
05-850 Jawczyce

